

(中、西) 餐宴礼仪

课程背景：

餐桌，是考验每个人的礼仪程度最好且最残酷的场所。

中国餐宴礼仪源远流长，嘉宾们边吃，边聊天，聆听别人的高论，注意其他人的举止等等。在餐桌上，一个小小的细节就暴露了人们的礼仪修养。我们必须学习中餐礼仪知识，避免在餐桌上失态。

在国际化的今天，我们的生活越来越国际化，越来越偏向国际潮流，西餐不仅仅是美食，更是国际交际圈，涉外交流群体，大都市时尚人士需要掌握的基本礼仪。

本课程从中餐礼仪、西餐礼仪两个方面，系统的介绍中西餐礼仪文化，学习餐宴礼仪，它能让淑女更显优雅，让男士更加绅士，学会优雅吃，学会优雅的生活！

课程收益：

- 1.通过培训使学员掌握中餐礼仪、中餐礼仪禁忌
- 2.通过培训使学员掌握西餐用餐流程、西餐礼仪
- 3.使学员餐宴礼仪素养显著提升

授课对象：所有人

课程大纲：

第一讲：中餐礼仪 – 细节决定成败

一、设宴及邀请礼仪

1.宴请的准备

- (1) 提前确定宴会的时间、地点、人员
- (2) 合理的方式进行邀请
- (3) 制定合适的菜单 (不以昂贵为首要标准)
- (4) 席位编排、布置现场
- (5) 离座的讲究

2.餐桌的礼仪

- (1) 点菜与上菜的礼节
- (2) 用餐的气氛以及禁忌
- (3) 筷子的使用禁忌
- (4) 餐桌的入席与退席

3.中餐餐具的准确使用方法

- (1) 杯
- (2) 筷
- (3) 匙
- (4) 盘
- (5) 碗
- (6) 湿毛巾、餐巾、餐巾纸、牙签、水盂的使用规范
- (7) 酒水

二、中餐中饮酒文化

1.酒类器皿

2.敬酒次序

3.劝酒礼仪

三、中餐的禁忌

- 1.餐桌上失态怎么办？
- 2.吃相禁忌
- 3.话语禁忌

第二讲：认识西餐、懂得西餐 - 彰显儒雅气质

一、中西饮食习惯和礼仪的差异

- 1.风格上
- 2.桌次上
- 3.座次安排上

二、了解西餐菜式

- 1.法式菜
- 2.英式菜
- 3.美式菜
- 4.意式菜
- 5.俄式菜

三、认识西餐餐具

- 1.常用餐具
- 2.常用餐盘
- 3.常用酒杯

四、西餐用餐前的准备

- 1.预约与入座

2. 着装

3. 餐巾的使用

4. 点菜

五、西餐的点菜顺序

1. 开胃菜

2. 汤

3. 副菜

4. 主菜

5. 蔬菜类菜肴

6. 甜品

7. 咖啡

六、西餐的餐桌仪态

1. 由座位左侧入座，身体上身保持自然挺直

2. 招呼服务生时，掌心朝向自己，然后挥动四指

3. 身体离桌缘约 2 个拳头远

4. 吃任何一道菜均应食物就口

5. 手肘不宜搁在桌上或是椅背上

6. 用餐时不跷二郎腿

七、西餐用餐礼仪

1. 刀叉的礼仪

2. 喝汤的礼仪

3. 吃面包

4.吃色拉

5.用主餐

6.用甜点

7.用饮料

8.中途离席

八、西餐用餐中突发事件处理

1.打喷嚏时

2.感冒时

3.他人呛到时

4.东西掉到地上时

5.其它常见事项